

Tomme Crayeuse

Frankrijk - Savoie

Romig, licht pikant



Tomme Crayeuse wordt gemaakt in de Savoie, in Oost-Frankrijk tegen de Alpen aan, ten hoogte van de Rhône. Een vrij nieuwe Tomme gemaakt van gepasteuriseerde koemelk op een manier waarop vrijwel alle geitenkazen gemaakt worden. Crayeuse slaat op de structuur van de kaas, die is namelijk vrij rul dit in tegenstelling van de Tomme de Savoie. De kaas heeft een romige, licht pikante smaak. 45+

